



Antipasto

前 菜

ヴィシソワーズ

Vichyssoise

¥545(600)

季節野菜たっぷりのグリーンサラダ

Green Salad with Plenty of Seasonal Vegetables

¥891(980)

ハーフサイズ ¥627(690)

本日の鮮魚のカルパッチョ

Today's Fresh Fish Carpaccio

¥1,818(2,000)

本日の前菜盛り合わせ

Today's Appetizer Platter

3種 ¥1,272(1,400)

5種 ¥1,818(2,000)

フルーツと生ハムのサラダ

Fruit and Raw Ham Salad

¥1,164(1,280)

3 種チーズの盛り合わせ

Three Cheese Platter

¥1,364(1,500)

3 種チーズと生ハムの盛り合わせ

Three Cheese and Prosciutto Platter

¥1,818(2,000)



Primo Piatto

パスタやリゾットなど

鰯とトロ茄子のスパゲッティーニ 柚子胡椒風味
香味野菜を添えて

¥1,527(1,680)

Spaghettini of Horse mackerel and Eggplant with Yuzu pepper and Spiced vegetables

牛バラ肉と牛タンのトマト煮込みと
夏野菜のスパゲッティ

¥1,545(1,700)

Spaghetti with Beef ribs, Beef tongue stewed in Tomato sauce and Vegetables

帆立貝とブロッコリー、ズッキーニのリゾットヴェルデ
ミントの香り

¥1,545(1,700)

Risotto verde with Scallops, Broccoli and Zucchini with mint

仔羊すね肉の白ワイン煮込みと甘長唐辛子、
ペコリーノチーズの手打ちタリアテッレ

¥2,000(2,200)

Tagliatelle of Lamb shank braised in White wine with Sweet pepper and Pecorino cheese



Pesce

お魚料理

2名様でお取り分け頂けるボリュームとなっております
※調理時間に時間がかかりますので前菜ご注文時に一緒にご注文ください

It is a volume that can be shared by 2 people.
It takes time to cook, so please order together when ordering the appetizer.

本日の鮮魚のソテー

¥2,000(2,200)

レモン風味のサフランクリームソース アマルフィ風

Sautéed Fresh Fish of the day in a saffron cream sauce with lemon, Amalfi style

丸ごと一尾 鮎のコンフィ サルサヴェルデ

¥2,364(2,600)

クレソンとルッコラのサラダとご一緒に (2尾付)

Sweetfish Confit Salsa Verde with Watercress and Arugula Salad



Carne

お肉料理

2名様でお取り分け頂けるボリュームとなっております
※調理時間に時間がかかりますので前菜ご注文時に一緒にご注文ください

It is a volume that can be shared by 2 people.
It takes time to cook, so please order together when ordering the appetizer.

栃木県産 那須高原豚肩ロースの炭火焼

¥3,182(3,500)

シャルキュティエールソース

Charcoal Grilled Pork shoulder with Charcutière sauce

国産 牛サーロインの炭火焼 レフォルソース

¥4,091(4,500)

Charcoal Grilled Japanese Beef sirloin with Horseradish sauce

岩手県産 鴨胸肉の炭火焼 ポルト酒と無花果のソース

¥4,091(4,500)

Charcoal Grilled Duck breast with Port and Fig sauce